

کوکنگ کے شوقین لوگ گروپ میں ایڈ
ہونے کے لیئے واٹس اپ پہ رابطہ کریں

0344.1000784

Chef Club

چکن بادامی کورمہ

Ibrahim Chef

اجزاء:

- مرغی پانچ سو گرام
- دہیدو سو پچاس گرام
- پیاز پانچ سو گرام
- کیورچند قطرے
- ثابت گرم مصالحہ حسب ضرورت
- پسی ہوئی لال مرچدو کھانے کے چمچ
- پسا ہوا گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ
- جائفل جاو تریس گرام
- نمک حسب ذائقہ
- تیلا یک کپ
- دھنیا پائوڈر ایک کھانے کا چمچ
- ادراک لہسن کا پیسٹدو چمچ

Chef Club

کی ایک اور پیشکش

1: رانگ گورا کرنے والی کریم داغ دھبوں کا
مکمل خاتمہ گارنٹی کے ساتھ

2: سمارٹ کرنے والی دیسی دوائی

3: موٹا کرنے والی دیسی دوائی

انشاء اللہ مکمل گارنٹی کے ساتھ اور **3** نسخہ
آزمودہ ہیں

Contact: Only Whatsapp

0344.1000784

Ibrahim Chef

ترکیب:

1. پین میں تیل ڈال کر گرم کر لیں اور پیاز برائون کر کے نکال لیں۔
2. پھر ادرك، لہسن ڈال کر بھون لیں اور چکن ڈال کر نرم کر لیں۔
3. اس میں دہی، پسی ہوئی لال مرچ، دھنیا پائوڈر، لونگ، کالی مرچ، چھوٹی الائچی، بڑی الائچی، دار چینی اور نمک ڈال کر پکائیں۔
4. چکن گل جائے تو برائون پیاز کو چورا کر کے ڈال دیں، کیوڑہ بھی ڈال دیں۔
5. سبز الائچی، جائفل جاوتر اور کالی الائچی چاروں چیزوں کو ملا کر پیس لیں اور یہ تیار گرم مصالحہ ہاف ٹی سپون شامل کر لیں۔

6. اُبلے ہوئے بادام پیس کر چکن پک جانے پر ڈال
دیں اور دو منٹ دم پر رکھ دیں۔

7. پلیٹ میں ڈال کر ہرے دھنیے اور کٹی ہوئی
ادرک سے سجا کر پیش کریں۔

8. شیف ذاكر ٹپ:

9. اگر گوشت کی ہانڈی جل جائے تو اُوپر کا گوشت
اور مصالحہ نکال لیں پھر دیگچی صاف کر کے
اس میں تھوڑا سا دودھ ڈال کر پھر پکا لیں۔
پانی نہ ڈالیں وگرنہ جلنے کی بُو مصالحے میں
پھیل جائے گی۔



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784